



SANDWIESE



BLANC DE NOIR

Trocken, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

Rebsorte:	Schwarzriesling
Jahrgang:	2024
Herkunft:	Rheinhessen
Qualität:	deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Allergene:	enthält Sulfite
Art. Nr.:	12
Weinart:	Blanc de Noir
Alkohol:	12,0% Vol.
Restsüße:	8,1 g/l
Säure:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	7-10°C



WEINBESCHREIBUNG



hell mit roségoldenen Reflexen



vollreifen Äpfeln, Quittengelee, dezenter Beerenduft



angenehme Cremigkeit, milde Säure, dezent



SPEISETIPP

Der Blanc de Noir begleitet leichte Gerichte wie Spargel, kurzgebratenes Schwein und Geflügel auf eine einzigartige Weise.



WISSENSWERTES

Dieser Blanc de Noir ist ein Wein mit heller Farbe aus Rotweintrauben. Die Trauben wurden als Ganzes ohne Beschädigung auf die Kelter gegeben und nur kurz und leicht angepresst. Nur der helle Most kam von der Kelter. Gärung war kühl bei ca. 18°C und der Ausbau war imahltank. Ohne viel Luftkontakt kam er auf die Flasche.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

